
Esteticamente lindo e gastronomicamente acolhedor.

Essa é a ideia inicial que fez nascer o Canto. Um restaurante que poderia estar no Soho em NY ou até no Leblon - Rio de Janeiro. Com uma atmosfera cosmopolita, o restaurante é dedicado a conforto e sorrisos, para estar em família ou com amigos, em momentos especiais ou simplesmente para trazer bossa ao dia.

Tudo partiu da paixão dos arquitetos Francyne Rabaioli e Igor Freitas, por gastronomia e boas experiências. O casal, que assina projetos contemporâneos e sofisticados, já havia caminhado pelo o mundo da boa comida e com o Canto consolidam uma proposta completa que mescla um jeito especial de ser e fazer.

O Canto tem no cardápio ingredientes simples e muito amor em suas combinações. É um lugar para estar, sentir e compartilhar. Do tipo «lugar ideal». Sem afetação e nem por isso menos interessante. Sofisticado e descolado. Desses que tornam a vida mais especial.

CANTO

cozinha e conforto

COUVERT

pães artesanais, manteiga da casa, rillete de lingüiça de pernil defumada e perfume de erva doce

36,00 (unidade)

COMPARTILHAR

Pan tomaca

pão de fermentação natural, passata de tomates e alho poró, mousse de ricota defumada

48,00

Risóles de charque

com massa de banana da terra e catupiry alongado

69,00

Croqueta de ossobuco

ragú em baixa temperatura na redução com cerveja Pilsen tartar abóbora cabotiá assada e aioli de coentro

56,00

Bolinho de bacalhau

com paio, couve e queijo trança, aioli de alho tostado e malagueta

59,00

Coxinha de camarão

massa de mandioca e fonduta de coco

86,00

Roll de carpaccio bovino

rúcula, pickles de rabanete, pistache, azeite de pesto, balsâmico de rapadura e queijo parmesão ralado

99,00



@cantocozinhaeconforto

ENTRADAS

Bolovo

ovo envolto no «nosso mais amado risoto de filet»
e maionese de trufas brancas (unidade)

52,00

Burrata e rabada

ragú de rabada cremoso, agrião crioulo, pickles de maxixe
e pães de fermentação natural

99,00

Salada de lulas ao pesto

mix de folhas, repolho e cebola roxa, tomates e amêndoas

79,00

Salada brie brulée

mix de folhas com uva, tomate cereja,
conserva de abobrinha e croutons integrais

58,00

PRINCIPAIS

Filet mignon em crosta de cogumelos

risoto de grana padano com raspas de limão e
balsâmico branco trufado ao perfume de trufas branca

132,00

Bife ancho de Angus

canjiquinha cremosa de costela e lingüiça guanabara,
queijo parmesão e saladinha crioula

154,00

Bacalhau com crosta

de pangrattato de foccacia e alho poró, arroz
cremoso de espinafre com coentro e cebolas tostadas

184,00

Costela em baixa temperatura

arroz de rapa, creme de pimentões e cebolas tostadas

128,00



PRINCIPAIS

Arroz cremoso de moqueca

leite de coco e dendê, peixe, levemente picante, vinagrete de tomates, camarões empanados e crocante de coco fresco

164,00

Fideuá terra e mar

massa fina e tostada, ragú de frutos do mar com açafrão espanhol, bem picante, barriga de porco e aioli de alho

132,00

Polvo

nhoque de mandioquinha, tomates cereja tostados ervas frescas, gremolata de páprica e pangrattato

134,00

Baião de pato

coxa confitada, baião cremoso com arroz e feijão manteguinha, chourizo português e salada de agrião

126,00

Barriga de porco *(sem glúten)*

assada lentamente, nhoque de banana da terra, molho dashi de pancetta e manteiga de ervas defumadas, pickles de maxixe e cebola e emulsão de salsa

128,00

Paleta de cordeiro com crosta

de castanhas brasileiras, purê de grão de bico, coalhada caseira, azeite de hortelã e farofa croc de cebolas

142,00

Pirarucu em crosta de maracujá e ervas

arroz vermelho de leite com cubinhos de verdura crocante

128,00



PRINCIPAIS

Pintado na manteiga de ervas

pururuca de quinoa e dendê, vinagrete, purê de batata doce,
emulsão de coentro e dedo-de-moça

118,00

Capellini de cogumelos

frescos, manteiga de limão, aióli de tinta de lula
e alho tostado e crocante de arroz negro

88,00

Ravióli de ricota e espinafre

pêra portuguesa, manteiga de pêra e castanha de caju

92,00

Moqueca Vegana

legumes, banana da terra, cogumelos, mandioca, alga nori
dedo-de-moça, coentro, farofa de dendê e coco tostado

82,00

AOS DOMINGOS

Parmegiana

filé recheado com creme de queijo, pomodoro e massa
longa na manteiga de ervas defumada e mousse de burrata

108,00

PARA CRIANÇAS

Menu Infantil

consultar ao Atendente as sugestões,

52,00

Sobremesa Kids

sorvete, wafer, nutella, confeitos

38,00



@cantocozinhaeconforto

SOBREMESAS

«O segredo do Canto»

bolo da vovó, creme de chocolate, ganache de chocolate branco, sorvete de amora e anglaise de leites

58,00

Fatia de parida

pão de leite lambuzado em manteiga, creme de caramelo salgado, praliné de avelã e gelato de leite

46,00

Torta de frutas amarelas

massa sablée, compota de manga, creme de maracujá, ganache de coco fresco e gel de maracujá

36,00

Queijadinha

Mousse de goiaba, sorvete de goiaba, geleia de framboesa e tuille de castanha de cajú

46,00

BEBIDAS

Água sem gás 7,00

Água com gás 7,80

Água Tônica 9,00

Refrigerantes 9,00

Água de Coco 18,00

Café Espresso 8,50

Chá Quente 7,00

Energético 18,00



@cantocozinhaeconforto

BEBIDAS

Soda Italiana 20,00

Suco Laranja 15,00

Suco Uva Integral 20,00

Maçã, hibisco e hortelã 16,00

Abacaxi, laranja e cenoura 18,00

Limão com hortelã 12,00

Detox (laranja, couve, gengibre, hortelã e mel) 20,00

CAIPIRINHAS

Dois limões com rapadura 32,00

Tangerina, gengibre e dedo de moça 32,00

Amora morango e manjeriço 36,00

Morango e Cassis 36,00

(escolha cachaça, vodka ou saquê)

CERVEJAS ARTESANAIS

Louvada Pilsen 15,00

Louvada German Pilsner 17,00

Louvada Pilsen 500ml 24,00

Louvada Weiss 27,00

Louvada Apa 27,00

Louvada Ipa 30,00

Louvada Hoplage 27,00



@cantocozinhaeconforto

DRINKS

Clericot	50,00
Prosecco, licor de laranja, tangerina, maçã verde, abacaxi, kiwi e morango	
Moscow Mule	42,00
Vodka, gengibre, xarope de açúcar e suco de limão	
Banoffee Coffe	42,00
Vodka de café e licor de banana	
Almond Bourbon	42,00
Bourbon, dissarono e limão	
Aperol Spritz	38,00
Prosecco, aperol e laranja bahia	
Cosmopolitan	42,00
Vodka citron, limão e cramberry	
Blackberries Bourbon Smash	39,00
Bourbon, tequila, amora, limão e hortelã	
Amarena Sunrise	48,00
Dissarono, tequila, limão e cereja italiana	
Martini Rose	38,00
Gin, chá de frutas vermelhas e extra dry	
Dry Martini	38,00
Gin, azeitona e extra dry	
Negroni	40,00
Campari, vermute rosso e laranja bahia	
Carajillo	39,00
Licor 43 e café espresso	
Mojito	38,00
Rum, limão, hortelã e xarope de açúcar	
Margarita	36,00
Tequila, limão e licor de laranja	
Kir Royal	30,00
Prosecco, licor de cassis e cereja	
Gin Limão e Alecrim	36,00
Gin, tônica, limão e alecrim	
Gin Especiarias	36,00
Gin, tônica e especiarias	



VODKAS

Absolut 32,00

Smirnoff 26,00

WHISKIES

Chivas 12 35,00

Chivas 18 65,00

Johnnie Walker Red Lable 28,00

Johnnie Walker Double Black 36,00

DEMAIS DOSES

Premium El Jimador 28,00

Cachaça Weber Haus Premium 39,00

DIGESTIVOS

Licor 43 34,00

Limoncello 38,00

Cointreau 28,00

- Cobramos taxa de rolha - R\$ 80,00.

- Cobramos couvert musical.

- Não aceitamos cheques.

- Solicite CPF na nota.

- Taxa brinquedoteca - R\$ 15,00 por criança

(espaço permitido para crianças acima de 3 anos).

- Senhores Pais, atenção as regras da brinquedoteca,
estão dispostas na parede do local.

Não é permitido fumar em nenhuma das dependências
do restaurante.



@cantocozinhaeconforto